三豊市新学校給食センター（南部地区）厨房機器購入仕様書

１．購入機器について

（１）１日に３，５００食の調理提供に対応できる厨房設備であること。

（２）厨房機器はドライ仕様とし、学校給食衛生管理基準を満たすものとする。

（３）施設内への設置図は、別紙を参照すること。据付位置、規格（寸法）等は、図面を確認のこと。

２．機器納入及び据付に関する機器仕様等について

（１）別紙『厨房機器仕様書』に掲載した調理機器の型式は参考品である。

（２）機器の選定、納入にあたっては、稼動後の維持（保守）管理がしやすいよう十分に配慮すること。

（３）厨房機器の納入にあたっては、『厨房機器仕様書』の品名、数量に基づきメーカー名、型式等を参考のうえ、寸法、数値、仕様、能力等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整すること。

（４）落札者は、必要に応じ納入機器の同等品承認申請を受け、速やかに厨房機器の詳細な施工図を作成し、建築工事及び各設備工事受注者と入念な打合わせを行い、円滑な工事の進捗を図ること。

（５）受注者の都合により機器寸法の変更や仕様変更などが生じる場合は、能力や性能を遵守したうえで建物やスペースに影響しない範囲に限り、寸法の増減については協議することとし、本市の指示に従うこと。また、これに伴う建築工事、設備工事の追加工事に関わる費用は受注者側が負担すること。

（６）配管、配線等の設備接続の必要な機器は、別途工事施工業者と調整のうえ、厨房機器の納入、据付を行うこと。また、一次側の配管、配線の接続は別途施工業者が行う。

（７）一次側配管、配線の立ち上げ位置について、別途施工業者と協議し、厨房機器設置の際不都合が生じないよう、立ち上げ位置の確認を行うこと。

（８）本仕様書及び関係書類に記載していない事項でも構造上並びに機能上当然必要なことは、受注者の責任において本市の指示に従い施工すること。

３．納入場所について

三豊市高瀬町佐股地内

三豊市新学校給食センター（南部地区）調理室ほか

４．納入、据付、試運転調整の期間について

建設工事の開始は、平成２６年１０月からの予定である。厨房設備等の工事内容、期

間については、設計者、建築工事等関係者と十分打合せのうえ、実施すること。

引渡完了は、平成２７年９月３０日とする。（調整点検を終了し、システムが稼動できる状態であること。）

また、納入後、供用開始までの間は試運転調整のための期間とする。

【供用開始：平成２８年４月１日予定】

５．納入据付について

（１）搬入の際は、床、壁等を傷めないように受注者側で養生を行うこと。

（２）据付完了後、燃焼機器や高さ１．０ｍ以上の機器については、作業性が失われることのない範囲で耐震固定又は転倒防止金具を取り付けること。

（３）運搬据付後の残材等は、受注者の負担において処分すること。

６．試運転調整及び取扱説明について

（１）二次側配管、配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。

（２）試運転調整や取扱説明の日時、方法等については、本市と協議のうえ決定すること。なお、詳細については本市の指示に従うこと。

（３）厨房機器の試運転調整や取扱説明にあたり必要となる電気、ガス、水道料等の費用は受注者の負担とする。

（４）試運転の際、故障、異常、製品のキズ等不具合を発見した場合は、受注者において速やかに対応すること。

（５）受注者は、取扱説明日以外に給食開始後、一定期間（約２週間程度）作業に立会い指導をすること。なお、立会いの期間及び期日は、別途、本市と協議すること。

（６）ドライシステムにおける運営方法等を調理員に十分に説明、指導すること。

７．保証及びメンテナンスについて

（１）保証期間については、施設の供用開始から２年間とする。なお保証期間中に納入機器等に不具合が生じた場合、ただちに現場で対応すること。ただし、やむを得ない場合は、本市の承諾を得て延長することができる。

※『メンテナンス対応等に関する誓約書』の提出について（期限厳守のこと）

入札公告第３の１に掲げる書類とあわせて、第３の２に掲げる期間内に指定の場所に持参し提出すること。

なお、誓約書内の体制図の様式は任意とする。

（２）定期的な保守点検を必要とする機器については、施設の供用開始から２年間、受注者の負担により保守点検を行うこと。

（３）万一、機器の能力、材料、製造及び据付の不備、製品の不良、工作上の粗雑等の原因で所定の性能を発揮しない場合は、納入年数の経過に関わらず、受注者の負

担において点検整備、改造、その他修理又は交換を行うこと。

８．提出書類について

下記の書類を２部提出すること。

（提出書類の詳細については、本市と協議のうえ決定する。）

①	納入厨房機器の承諾図又はカタログ、仕様書等	契約締結後、速やかに
②	備品納入工程表	契約締結後、速やかに

９．検収について

機器等納入後、本市立会いのもと検収を受け、下記の書類を２部提出すること。

（提出書類の詳細については、本市と協議のうえ決定する。）

①	納入作業写真	完成図書として製本
②	試運転調整報告書	完成図書として製本
③	完成写真	完成図書として製本
④	完成図面	完成図書として製本及び図面データのＣＤ
⑤	取扱説明書（日本語）	完成図書として製本
⑥	完成届	完成図書として製本
⑦	保証書（各機器の保証書）	
⑧	その他	指示による

１０．秘密の保持

本業務の履行にあたり、知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また、この契約が終了した後も同様とする。

１１．その他

本仕様書及び関係書類に記載していない事項（法令に定めるものを除く）又は疑義が生じた事項については別途協議とし、本市に承認を申し出たうえで指示に従うこと。

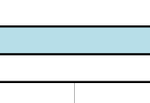
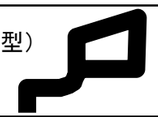
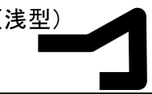
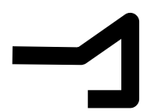
厨房機器　製作設置　特記仕様書

工事区分表

No.	工　事　内　容	建築工事	機械設備工事	電気設備工事	厨房機器
1	厨房機器製造・搬入・据付・組付				●
2	一次側電源工事			●	
3	厨房機器への電源接続工事			●	
4	厨房機器間の信号線工事（新油廃油タンク⇔揚物機・粉砕流し台⇔厨芥脱水機 等）			●	
5	一次側給排水・給湯・蒸気配管工事		●		
6	厨房機器への給排水・給湯・蒸気配管接続工事		●		
7	給排水・給湯・蒸気配管元バルブ・カラン及び取付		●		
8	厨房機器間の配管接続（新油廃油タンク⇔揚物機・粉砕流し台⇔厨芥脱水機 等）		●		
9	プレハブ冷蔵庫の床コンクリート埋め戻し　床仕上げ　機器と天井の仕舞	●			
10	プレハブ冷蔵庫の冷媒配管工事				●
11	プレハブ冷蔵庫及び真空冷却機の室外機設置にかかる架台取付				●
12	プレハブ冷蔵庫及び真空冷却機の室外機設置にかかる基礎工事	●			
13	コンテナ洗浄機設置後のチェッカープレートによる床仕舞	●			
14	フード・ダクト工事		●		
15	床ピット・床ピット見切り・ｸﾞﾚｰﾁﾝｸﾞ蓋　取付	●			
16	床ピット内ストレーナー（残菜カゴ）取付	●			
17	床ピット内排水トラップ取付	●			
18	ｺﾝﾃﾅﾌﾟｰﾙ　ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊りこみ用C型鋼作成及び取付	●			
19	ｺﾝﾃﾅﾌﾟｰﾙ　ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊り込み用枠作成及び取付・レベル出し				●
20	ｺﾝﾃﾅﾌﾟｰﾙ　ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊り込み用枠と天井板との隙間仕舞い	●			
21	厨房機器の清掃				●
22	現場における厨房機器試運転調整				●
23	厨房機器の取扱説明書の作成・取扱説明				●
24	厨房機器開口部ステンレス三方枠	●			
25	開口部ステンレス三方枠と厨房機器との隙間仕舞	●			

※厨房機器でコンセントプラグ付機器のプラグ形状は厨房機器より電気設備工事に別途指示
※厨房機器でコンセントプラグ付機器以外の機器は端子止め。（端子への接続は電気設備工事）

板金共通仕様書

No.	項　　目	仕様内容	形　　状
1	シンク類（移動ｼﾝｸ含む）	脚：丸パイプφ38×1.2t　SUS430 下枠：丸パイプφ25φ×1.2t　SUS430 甲板・槽：1.2t　SUS430 仕上げ：バフ研磨仕上げ	槽部 
2	台類（移動台含む）	脚：丸パイプφ38×1.2t　SUS430 下枠：丸パイプφ25φ×1.2t　SUS430 甲板・槽：1.2t　SUS430 仕上げ：バフ研磨仕上げ	縁部（深型）  縁部（浅型） 
3	ラック類(運搬車類) 切さい機置台	脚：L-3×40×40　SUS430 甲板・槽：1.2t　SUS430	棚部  切さい機置台

※形状・仕様・材料は別紙単品図の通りとする。

『厨房機器仕様書』

	品名	寸法			数	機器仕様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
A	検収室･油庫									
1	検収台	1500	600	600	3	板金共通仕様書の通り(浅型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付				
2	防水形デジタル台はかり	350	605	795	3	能力・容量	秤量:0～150kg(最小表示50g)	DP-6700特	DP-6700K-150	DP-6700K-150
						主　材　質	本体・計量部板:SUS			
						特記仕様	計量部ﾃﾞｼﾞﾀﾙ表示　風袋引き機能付　専用置台付(850X550X510)			
3	スタックカート	800	645	810	6	運搬台取外式　キャスターウレタン車SUS対角ストッパー付　排水40Aゴム栓付　220mmピッチで重ねて収納		STC-10	型式無し	STK-1200
4	移動台	900	750	850	6	板金共通仕様書の通り(浅型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
5	移動台付シンク	1500	750	850	2	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-301NR)付				
6	粉砕流し台	1500	750	650	1	能力・容量	粉砕機2.2kw　ポンプ1.5kw	HLA-LD1503	SDSPF5-1500-156T-T	SDSPF5-1500-156T-T
						主　材　質	天板・外装:SUS304			
						付帯工事	粉砕流し台と厨芥脱水機(洗浄室)をつなぐスラリー配管及び信号線配線(別途工事)			
						特記仕様	L18の厨芥脱水機と連携し制御可能なこと			
7	3槽シンク	2700	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付				
8	バッチ式容器洗浄機	1350	1200	1790	1	能力・容量	60個/h　容器寸法:最大725X500X350mm　最小330X330X1mm　電気容量14.5kw:ヒーター10kw、モーター4.5kw	CBB-61特	ND-12TE-FT	クリーンカット・キララ
						主　材　質	本体・扉・タンク:SUS430　脚部SUS304			
9	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	能力・容量	庫内寸法:1160×870×1330mm程度　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:1.5kW程度　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:8.0kW程度	EWK-1504N	ISC-W30JW-E	MCW-30-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚3枚			
						特記仕様	両面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
10	器具消毒保管機	2580	950	1860	2	能力・容量	庫内寸法:1160×870×1330mm×2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:3.0kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:16.0kw	EWK-3004N特	ISC-W60JW-E	MCW-60-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚6枚			
						特記仕様	両面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
11	器具消毒保管機	2190	950	1920	1	能力・容量	庫内寸法:770×870×1330mm+1160×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:2.25kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:14.0kw	EWK-2504N特	ISC-W50JW-E	MCWK-50-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚6枚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
12	プレハブ冷蔵庫(野菜用)	*2925	2350	2500	1	能力・容量	冷却性能:-3℃以上　カートイン方式			
						主　材　質	正面・側面外装・内装:カラー鋼板			
						付　属　品	庫内灯40W1灯付　フロアヒーター			
13	プレハブ冷凍庫(野菜用)	*2925	2000	2500	1	能力・容量	冷却性能:-20℃以下　カートイン方式			
						主　材　質	正面・側面外装・内装:カラー鋼板			
						付　属　品	庫内灯40W1灯付　フロアヒーター			
14	ラック	1518	613	1892	5	能力・容量	4段式	SLS1520PS1900	SLS1520-19	P1900-4/SLS1520-4
						主　材　質	棚:メッシュシェルフ(SUS304)			
15	ラック	1062	613	1892	3	能力・容量	4段式	SLS1070PS1900	SLS1070-19	P1900-4/SLS1070-4
						主　材　質	棚:メッシュシェルフ(SUS304)			
16	プレハブ冷凍庫(魚肉用)	*2775	2550	2500	1	能力・容量	冷却性能:-20℃以下　カートイン方式			
						主　材　質	正面・側面外装・内装:カラー鋼板			
						付　属　品	庫内灯40W1灯付　フロアヒーター			
17	ラック	910	613	1892	2	能力・容量	4段式	SLS910PS1900	SLS910-19	P1900-4/SLS910-4
						主　材　質	棚:メッシュシェルフ(SUS304)			
18	2槽シンク	1500	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付				
19	作業台	*1150	750	850	1	板金共通仕様書の通り(深型)　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付				
20	球根皮剥機(ドライ)	1250	800	1043	2	能力・容量	投入量:25kg～30kg/回(1回の所要時間:3～5分)　皮剥ﾃﾞｽｸ外形:φ500mm	P-84D特	PL-82N-M	NKP-20特
						主　材　質	本体:FC200　ﾄﾞﾗﾑ:SUS430　架台・皮剥蓋:SUS304　防水蓋:塩化ﾋﾞﾆｰﾙ			
						付　属　品	皮剥ﾃﾞｽｸ×1個　防水蓋×1個　ｺﾞﾐ受けｽﾄﾚｰﾅｰ×1個			
						特記仕様	皮剥する部分(ﾄﾞﾗﾑ)と排水受けｼﾝｸが一体型となったﾄﾞﾗｲ対応型であること　E1の野菜洗浄機と連結可能なこと(片側1台)			
21	冷凍庫(検食保存用)	610	650	1950	1	能力・容量	庫内寸法:510×500×1470mm　定格内容積:391ﾘｯﾄﾙ　冷却性能-20℃以下	ARN-062FM	ARN-062FM	ARN-062FM
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・背面・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網4枚、排水配管キット1式			
22	新油・廃油タンク	2260	1100	2430	1	能力・容量	有効貯油量:新油800ﾘｯﾄﾙ　廃油800ﾘｯﾄﾙ　張り込みポンプ:0.75kw	ST-800-XO+ST-800-XN	ST-800-XO+ST-800-XN	ST-800-XO+ST-800-XN
						主　材　質	本体・側面ｶﾊﾞｰ・上部蓋:SUS　架台・ｱｼﾞｬｽﾄ:SUS			
						特記仕様	ｵｲﾙｹﾞｰｼﾞ付　連続ﾌﾗｲﾔｰと運転が互いに制御可能なこと			
23	大型金属検出機	1600	740	1247	1	能力・容量	コンベヤ全長:1500mm、ベルト速度:15m/min、ﾍﾞﾙﾄ幅:600mm、通過高さ300mm	ND-840	ND-840	ND-840
						主　材　質	ベースフレーム・ネジ足・制御部:SUS			
						特記仕様	異物検出時は、パトライトによる警報及びベルトストップを行い、対象物を除外可能なこと			

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
B	魚肉下処理室									
1	スタックカート	800	645	810	2	能力・容量	運搬台取外式　キャスターウレタン車SUS対角ストッパー付　排水40Aゴム栓付　220mmピッチで重ねて収納	STC-10	型式無し	STK-1200
2	2槽シンク	1500	750	850	1	板金共通仕様書の通り	ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			
3	作業台	1800	750	850	2	板金共通仕様書の通り	ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付			
4	移動台	900	750	850	2	板金共通仕様書の通り(深型)	ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
5	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	2	能力・容量	庫内寸法:1310×650×1385mm　有効内容量:1434ﾘｯﾄﾙ　冷却性能0℃～10℃	PRD-150RMD7-G特	PRD-150RMD7-G特	PRD-150RMD7-G特
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網4枚、排水配管キット1式			
						特記仕様	両面式　熱反射フィルム付2重ガラス扉			
6	3槽シンク	2400	750	850	1	板金共通仕様書の通り	バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			
7	器具消毒保管機	1290	950	1920	1	能力・容量	庫内寸法:1160×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:1.5kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:8.0kw	EWK-1504N	ISC-W30JW-E	MCWK-30-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚3枚　アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
8	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	能力・容量	収容能力:包丁20本　まな板10枚　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.2kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:2.0kw	ESK-254N	ISCK-S5F-E	KCSK-5-e
						主　材　質	本体・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
9	冷蔵庫	1790	800	1950	2	能力・容量	庫内寸法:1690×650×1470mm　定格内容積:1676ﾘｯﾄﾙ　冷却性能－5℃～10℃	ARD-180RM	ARD-180RM	ARD-180RM
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・背面・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網12枚、排水配管キット1式			
C	卵処理室									
1	器具消毒保管機	550	550	1920	1	能力・容量	庫内寸法:420×470×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.2kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:2.0kw	ESK-254N特	ISCK-S5F-E	MCSK-5-e
						主　材　質	本体・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
2	3槽シンク	1800	750	850	1	板金共通仕様書の通り	バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			
3	高速度ミキサー	465	945	1060	1	能力・容量	容器容量:22ﾘｯﾄﾙ　回転速度3440rpm程度	MX-46D	MX-40S-M特	NDM-400
						主　材　質	撹拌容器:SUS304　カッター:SUS430　シンク:SUS430			
						付　属　品	蓋　シンク			
						特記仕様	カッター、撹拌容器、本体、シンクの取り外しが工具なしで可能であること、キャスターとは別の専用のストッパー装置付			
4	移動台	750	600	850	1	板金共通仕様書の通り(深型)	ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
5	割卵機	1200	500	950	1	能力・容量	3，6OO個／時	EG-60S	EG-60S	EG-60S
						主　材　質	外装・シュート:SUS304			
6	移動受けシンク	600	600	600	1	板金共通仕様書の通り	ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-301NR)付			
7	パススルー冷蔵庫	755	840	1950	1	能力・容量	庫内寸法:655×650×1470mm　定格内容積:582ﾘｯﾄﾙ　冷却性能0℃～10℃	PRD-080RM7-G特	PRD-080RM7-G特	PRD-080RM7-G特
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網4枚、排水配管キット1式			
						特記仕様	両面式　熱反射フィルム付2重ガラス扉			
8	冷蔵庫	1200	650	1950	1	能力・容量	庫内寸法:1100×500×1470mm　定格内容積:847ﾘｯﾄﾙ　冷却性能-5℃～10℃	ARN-120RM-F	ARN-120RM-F	ARN-120RM-F
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網4枚、排水配管キット1式			
D	食品庫･仕分室									
1	ラック	1518	460	1892	1	能力・容量	4段式	SMS1520PS1900	SMS1520-19	P1900-4/SLS1520-4
						主　材　質	棚:メッシュシェルフ(SUS304)			
2	ラック	910	460	1892	1	能力・容量	4段式	SMS910PS1900	SMS910-19	P1900-4/SLS910-4
						主　材　質	棚:メッシュシェルフ(SUS304)			
3	トップトラックシステム	4626	1295	2200	1	能力・容量	7台収容　通路幅815mm程度			
4	冷蔵庫	1790	650	1950	1	能力・容量	庫内寸法:1690×500×1470mm　定格内容積:1304ﾘｯﾄﾙ　冷却性能-5℃～10℃	ARN-180RM	ARN-180RM	ARN-180RM
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網12枚、排水配管キット1式			
5	3槽シンク	2100	750	850	1	板金共通仕様書の通り	バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			
6	作業台	1200	750	850	1	板金共通仕様書の通り	バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付			
7	テーブル型器具消毒保管機	1800	600	850	1	能力・容量	庫内寸法:1000×540×553mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.2kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:2.0kw	ETK-150特	ISCU-6J-B	MCTK-4-e特
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚1枚　アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式			
8	缶切機	230	450	388	1	能力・容量	開缶能力(1号缶):500缶/時間以上	K-1000	K-1000	K-1000
9	高速度ミキサー	465	945	1060	1	能力・容量	容器容量:22ﾘｯﾄﾙ　回転速度3440rpm程度	MX-46D	MX-40S-M特	NDM-400特
						主　材　質	撹拌容器:SUS304　カッター:SUS430　シンク:SUS430			
						付　属　品	蓋　シンク			
						特記仕様	カッター、撹拌容器、本体、シンクの取り外しが工具なしで可能であること、キャスターとは別の専用のストッパー装置付			

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様	参考型式		
		間口	奥行	高さ			株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
10	移動台	900	600	850	1	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
11	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1	能力・容量 庫内寸法：1020×650×1398㎜　有効内容量：1147ﾘｯﾄﾙ　冷却性能0℃～10℃	PRD-120RM7-G特	PRD-120RM7-G特	PRD-120RM7-G特
						主　材　質 正面・側面・内装・扉：ステンレス鋼板　天・底面：亜鉛鉄板			
						付　属　品 棚網8枚、排水配管キット1式			
						特記仕様 両面式　熱反射フィルム付2重ガラス扉			
E	野菜下処理室								
1	野菜洗浄機	1300	780	1030	1	能力・容量 600kg/h	BW-20特	BW-20特	BW-20特
						主　材　質 架台・タンク・洗浄篭:SUS430　アジャスト脚・エアーノズル・シャワーノズル：SUS304			
						特記仕様 A20の球根皮剥機(片側1台)と連結可能なこと			
2	球根受台車	1050	700	900	2	板金共通仕様書の通り(深型)　排水ハンドルコックドレン　ウレタンキャスター対角ストッパー付　A20ドライ対応型球根皮剥機からスムーズに食材を受入れ可能なこと			
3	スタックカート	800	645	810	4	運搬台取外式　キャスターウレタン車SUS対角ストッパー付　排水40Aゴム栓付　220mmピッチで重ねて収納	STC-10	型式無し	STK-1200
4	作業台	750	750	850	4	板金共通仕様書の通り　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付			
5	下処理用4槽シンク	2800	750	850	1				
6	作業台	750	750	850	4	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付			
7	ローラーコンベヤ	1200	600	600	4	能力・容量 取外式樹脂ローラー75mmピッチ　F1と連結式			
8	FEクリーン水	300	315	324	2	能力・容量 40ppm～200ppm、12.5ﾘｯﾄﾙ～2.5ﾘｯﾄﾙ/分　食塩水タンク:160×160×244㎜	FEC-10L	FEC-10L	FEC-10L
9	下処理用3槽シンク	2100	750	850	1	板金共通仕様書の通り			
10	水切台付1槽シンク	1500	600	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			
11	缶切機	230	450	388	1	能力・容量 開缶能力(1号缶)：500缶/時間以上	K-1000	K-1000	K-1000
12	器具消毒保管機	2580	950	1920	1	能力・容量 庫内寸法：1160×870×1330㎜×2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：3.0kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：16.0kw	EWK-3004N特	ISC-W60JW-E	MCWK-60-e
						主　材　質 本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品 34mmピッチ自在棚6枚　アジャスト脚			
						特記仕様 片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
13	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	能力・容量 庫内寸法：1390×650×1470㎜　定格内容積：1434ﾘｯﾄﾙ　冷却性能0℃～10℃	PRD-150RMD7-G特	PRD-150RMD7-G特	PRD-150RMD7-G特
						主　材　質 正面・側面・内装・扉：ステンレス鋼板　天・底面：亜鉛鉄板			
						付　属　品 棚網8枚、排水配管キット1式			
						特記仕様 両面式　熱反射フィルム付2重ガラス扉			
14	器具消毒保管機	900	950	1860	1	能力・容量 庫内寸法：770×870×1330㎜　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.75kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：6.0kw	EWK-1004N特	ISC-W20JW-E	MCW-20-e
						主　材　質 本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品 34mmピッチ自在棚3枚			
						特記仕様 両面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
15	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	能力・容量 庫内寸法：1160×870×1330㎜　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：1.5kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：8.0kw	EWK-1504N特	ISC-W30JW-E	MCW-30-e
						主　材　質 本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品 34mmピッチ自在棚3枚			
						特記仕様 片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
16	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	能力・容量 収容能力：包丁40本　まな板20枚　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.4kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：4.0kw	ESK-504N	ISCK-S10F-E	MCSK-10-e
						主　材　質 本体・扉：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品 アジャスト脚			
						特記仕様 片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
17	野菜洗浄機	1500	750	980	2	能力・容量 7～14kg/時	YS-2-157-L	YS-2-157-L	YS-2-157-L
18	2槽シンク	1300	750	850	2	板金共通仕様書の通り　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付			

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
F	調理室									
1	移動式ローラーコンベヤ	1750	600	600	4	能力・容量	取外式樹脂ローラー75mmピッチ　ドレンパン付　移動式　4輪自在キャスター　対角ストッパー付　E7と連結式			
2	移動台	900	750	850	2	板金共通仕様書の通り（深型）　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
3	サイノ目切り機	390	565	820	1	能力・容量	切さい能力1200kg/時間	DC-81	CBM-40-M	TS-21
						付　属　品	20mm平刃プレート+20mm角用立刃プレート			
						特記仕様	工具を使わずに刃物の交換ができること			
4	移動式サイノ目切り機置台	1950	750	600	1	板金共通仕様書の通り　排水ハンドルコックドレン　6輪自在ウレタンキャスター対角ストッパー付				
5	移動台	900	900	850	2	板金共通仕様書の通り（深型）　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングストレーナー付　排水ボールバルブ付				
6	フードスライサー	1100	613	814	2	能力・容量	ｽﾗｲｽ能力：400～3000kg/時間	FS-51	HAS-10J-M	MSI-04
						付　属　品	2枚刃×1ケ　工具ｾｯﾄ			
						特記仕様	工具を使わずに上下ベルト、口金部及び刃物の交換が出来ること,ワンタッチで希望の切さい寸法が選択できること。			
7	移動式スライサー置台	1950	900	600	2	板金共通仕様書の通り　排水ハンドルコックドレン　6輪自在ウレタンキャスター対角ストッパー付				
8	移動シンク	750	750	850	3	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付排水トラップ（TO-301N）付				
9	移動台	1200	750	850	3	板金共通仕様書の通り（深型）　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングストレーナー付　排水ボールバルブ付				
10	フードカッター	520	440	480	1	能力・容量	ﾎﾞｰﾙ容量：5ﾘｯﾄﾙ　切截能力：250kg/時間	FC-27D	FD-50	OMF-500
						主　材　質	本体・ﾎﾞｰﾙ・ｶｯﾀｰｶﾊﾞｰ・ﾊｳｼﾞﾝｸﾞ・取出板：AC2B			
						特記仕様	食材に触れる部分は工具を使わずに脱着可能なこと			
11	カラン受金具	750	200	1100	4	主　材　質	SUS430			
12	スタックカート	800	645	810	6	運搬台取外式　キャスターウレタン車SUS対角ストッパー付　排水40Aゴム栓付　220mmピッチで重ねて収納		STC-10	型式無し	STK-1200
13	移動シンク	900	750	600	2	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付				
14	食材運搬車	1350	650	1000	7	板金共通仕様書の通り				
15	蒸気式回転釜	2020	1480	870	6	能力・容量	満水量：350ﾘｯﾄﾙ　蒸気消費量：80kg/h程度　釜直径：1100㎜　釜深さ：450㎜	AS2-61A特	SRB-400SN-D-BX特	RHST-35T特
						主　材　質	内釜・外釜：SUS304継目なし一体成形　蓋：ｱﾙﾐ　架台：SUS430			
						特記仕様	低輻射式　両面傾斜ｴﾌﾟﾛﾝ付　両面ﾊﾝﾄﾞﾙ　直径80mmフラットバルブ排水方式			
							ｴﾌﾟﾛﾝ排水溝着脱式　レバー水栓により、釜に直接給水・給湯が可能であること　釜縁の高さ870㎜　掃除用カプラ付			
16	配缶台	1200	750	650	5	板金共通仕様書の通り（浅型）　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
17	トラックイン蒸し庫	1225	1285	1730	1	能力・容量	ラック(7段2列)・カート	SSHK-14特	NL-120J-E特	CSW-10SBT
						主　材　質	本体・扉・カート：SUS430			
						付　属　品	蒸し容器14個			
18	蒸気式回転釜	2020	1480	870	1	能力・容量	満水量：350ﾘｯﾄﾙ　蒸気消費量：80kg/h程度　釜直径：1100㎜　釜深さ：450㎜	AS2-61A特	SRB-400SN-D-BX特	RHST-35T特
						主　材　質	内釜・外釜：SUS304継目なし一体成形　蓋：ｱﾙﾐ　架台：SUS430			
						特記仕様	低輻射式　両面傾斜ｴﾌﾟﾛﾝ付　片面ﾊﾝﾄﾞﾙ　直径80mmフラットバルブ排水方式			
							ｴﾌﾟﾛﾝ排水溝着脱式　レバー水栓により、釜に直接給水・給湯が可能であること　釜縁の高さ870㎜　掃除用カプラ付			
19	真空冷却機	1600	1410	2030	1	能力・容量	庫内寸法：750X1175X1090mm　処理能力：100kg/ﾊﾞｯﾁ　冷却能力90℃→10℃　約25分間	SVC-100RCLT特	CM-180RKW特	CH-150RKW特
						主　材　質	本体：SUS			
						特記仕様	両面式			
	チラー	1200	850	1800	1	特記仕様	F19用チラー	RKE7500A-V-SP	本体に含む	本体に含む
20	3槽シンク	2100	600	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付				
21	3槽シンク	2100	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付				
22	冷凍庫（検食保存用）	610	650	1950	1	能力・容量	庫内寸法：510×500×1470㎜　定格内容積：391ﾘｯﾄﾙ　冷却性能-20℃以下	ARN-062FM	ARN-062FM	ARN-062FM
						主　材　質	正面・側面・内装・扉：ステンレス鋼板　天・背面・底面：亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網4枚、排水配管キット1式			
23	器具消毒保管機	2580	950	1860	2	能力・容量	庫内寸法：1160×870×1330㎜×2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：3.0kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：16.0kw	EWK-3004N特	ISC-W60JW-E	MCW-60-e
						主　材　質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚6枚			
						特記仕様	両面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
24	器具消毒保管機	2580	950	1920	1	能力・容量	庫内寸法：1160×870×1330㎜×2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：3.0kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：16.0kw	EWK-3004N特	ISC-W60JW-E	MCWK-60-e
						主　材　質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚6枚　アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　2室がそれぞれ単独で運転できること			
25	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	能力・容量	収容能力：包丁40本　まな板20枚　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.4kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：4.0kw	ESK-504N	ISCK-S10F-E	MCSK-10-e
						主　材　質	本体・扉：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
26	プレート消毒保管機	900	550	1920	2	能力・容量	収容能力：プレート12枚　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.4kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：4.0kw	ESK-504N特	ISCK-S10F-E	MCSK-10-e
						主　材　質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
27	器具洗浄機	880	715	1620	1	能力・容量	洗浄ﾓｰﾄﾞ1:30ラック/時　洗浄ﾓｰﾄﾞ2:10ラック/時	JW-2000SUD-P	JW-2000SUD-P	JW-2000SUD-P
						特記仕様	ブースター内臓			

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
G	和え物室									
1	3槽シンク	2100	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付				
2	器具消毒保管機	900	950	1920	1	能力・容量	庫内寸法:770×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.75kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:6.0kw	EWK-1004N	ISC-W20JW-E	MCWK-20-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmﾋﾟｯﾁ自在棚3枚　アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
3	プレハブ冷蔵庫	3700	1800	2500	1	能力・容量	冷却性能:-3℃以上　カートイン方式			
						主　材　質	正面・側面外装・内装:カラー鋼板			
						付　属　品	庫内灯40W1灯付　高温異常警報出力付			
4	移動式和え物釜	1620	1260	815	2	能力・容量	満水量:200ﾘｯﾄﾙ　釜直径:900mm　釜深さ:390mm	AS1-31A特	NMK-100	RHST-20T特
						特記仕様	移動式			
5	配缶台	1200	750	650	2	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
6	移動式パンラック	1500	600	1500	1	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付				
H	アレルギー対応食調理室									
1	器具消毒保管機	900	550	1920	1	能力・容量	庫内寸法:770×470×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.4kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:4.0kw	ESK-504N特	ISCK-S10F-E	MCSK-10-e
						主　材　質	本体・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
2	冷凍冷蔵庫(1室冷凍)	900	800	1950	1	能力・容量	庫内寸法:360×650×1470mm＋440×650×700mm(冷蔵)・庫内寸法:360×650×710mm(冷凍)	ARD-091PM	ARD-091PM	ARD-091PM
							定格内容積:561ﾘｯﾄﾙ(冷蔵)・168ﾘｯﾄﾙ(冷凍)　冷却性能－5℃～10℃(冷蔵)・－20℃以下(冷凍)			
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・背面・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網8枚、排水配管キット1式			
3	3槽シンク	1800	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付				
4	作業台	1200	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付				
5	電磁調理器	1200	750	850	1	能力・容量	定格消費電力:5kw×3連	AIC-555S特	MIR-1333SB-N	MIR-1333SB-N
						主　材　質	本体・架台:SUS430 アジャスト・天板:SUS304　トッププレート結晶化ガラス			
6	作業台	750	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付				
7	置台	800	800	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-194)付				
8	スチームコンベクションオーブン	700	590	660(730)	1	能力・容量	2/3GNｻｲｽﾞﾎﾃﾙﾊﾟﾝ3枚	CSI3-E3	CSI3-E3	CSI3-E3
						付　属　品	軟水器　オーブン手袋　洗剤用スプレー　洗剤			
9	移動台	900	600	850	2	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングストレーナー付　排水ボールバルブ付				
I	焼物・揚物・蒸し物調理室									
1	移動台	1200	750	850	2	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
2	電気クッキングケトル	1450	1090	850	1	能力・容量	釜容量150ﾘｯﾄﾙ(満水量)	CSK-150SDE	DEK-45J-D-U	CSK-150SDE
						主　材　質	釜本体SUS304＋SS 釜蓋・脚・エプロン:SUS304			
3	スチームコンベクションオーブン	1150	990	1870	2	能力・容量	1/1ｻｲｽﾞﾎﾃﾙﾊﾟﾝ40枚メニュー登録99　4段階風速切替　消費電力56kw	CSV-E40-P	SCOS-2020RHP-L	CSV-E40-P
						付　属　品	洗浄用ｽﾌﾟﾚｰｶﾞﾝ　ｶｰﾄ　軟水器　オーブン手袋　洗剤			
4	移動台	1200	750	850	1	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
5	連続フライヤー冷却沈殿濾過システム	7005	1765	2425	1	能力・容量	冷凍ｺﾛｯｹ60g:4220個/h　油量280～335ﾘｯﾄﾙの間で設定可能なこと	DESKC-53A-X	DESKC-53A-X	DESKC-53A-X
						主　材　質	本体:SUS304　油槽:SUS430　油配管:SGP　冷却沈殿濾過ﾀﾝｸ:SUS430			
						付帯工事	新油・廃油ﾀﾝｸ(油庫)とﾌﾗｲﾔｰ機器本体(揚物焼物蒸し物室)をつなぐ油配管(SUS配管)及び信号線配線(別途工事)			
						特記仕様	油きりコンベア付　フードレス方式　ｵｲﾙﾐｽﾄｷｬｯﾁｬｰ付　冷却沈殿濾過ﾀﾝｸ付　廃油回収ｷﾞｱﾎﾟﾝﾌﾟ付			
							60mm程度の厚みのある食材にも対応できること　食材ｺﾝﾍﾞﾔは投入口ｷｬﾀﾋﾟﾗｺﾝﾍﾞﾔ・搬送ｺﾝﾍﾞﾔ・潜行ｺﾝﾍﾞﾔで構成されていること			
							搬送ｺﾝﾍﾞﾔと潜行ｺﾝﾍﾞﾔはそれぞれの自動分離昇降により、ｺﾝﾍﾞﾔは昇降によってﾈｯﾄ内部が隅々まで洗浄可能であること			
							操作盤は集中ﾀｯﾁﾊﾟﾈﾙ方式により、揚げ温度・時間などが1℃・1秒単位でｺﾝﾄﾛｰﾙし、投入・中央・出口の温度設定が可能なこと			
6	受台	1200	750	*850	1	板金共通仕様書の通り　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-301NR)付				
7	配缶台	1200	750	650	2	板金共通仕様書の通り(深型)　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
8	移動式パンラック	1500	600	1500	1	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付				
9	3槽シンク	2100	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ(TO-195)付				
10	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	能力・容量	庫内寸法:1160×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:3.0kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:16.0kw	EWK-1504N特	ISC-W30JW-E	MCWK-30-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmﾋﾟｯﾁ自在棚3枚　アジャスト脚			
						特記仕様	片面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
J	米庫/炊飯室/洗米室									
1	ラック	1212	613	1892	4	能力・容量	4段式　エラストマーキャスター対角ストッパー付	SLS1220PS1900	SLS1220-19	P1900-4/SLS1220-4
2	計量装置付納米庫	1200	1500	2985/3630	1	能力・容量	タンク貯米量800kg、米投入用エレコン付属	MET-800特	RM-1特	NKS-240特
						主　材　質	納米シュート・納米タンク　ボンデ鋼板　出米シュートSUS430			RT-12S特
						特記仕様	設定とおりに正確計量が可能であること　落下防止ガイド付きはしご付			
3	自動式電動水圧洗米機	790	872	1346.5	1	能力・容量	洗米能力：30kg/回（4～5分）	EP-52A特	IRW-30A特	DS-307AL特
						主　材　質	本体・架台　SUS430　送米管・洗米管　塩化ビニール			
						特記仕様	自動で給水が供給可能であること　送米管・洗米管は着脱可能であること			
4	2槽シンク	1500	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付				
5	前処理用電気制御装置	550	204	1500	1	能力・容量	外形寸法550X204X1500mm　自立式	AES-5特	型式無し	KSS-41P特
						主　材　質	本体・架台　SUS430			
						特記仕様	カレンダータイマー付とし、前日からの無人予約が可能であること　計量・洗米・送米・浸漬の工程を自動にて制御可能であること			
6	自動中型充填機	3035	1610	2975	1	能力・容量	浸漬タンク貯米量370kg	AMP-21AI特	RD-300A特	EAR2E-40L特
						主　材　質	本体・架台・排水受槽　SUS430			
						特記仕様	浸漬タンクと階段は安全に作業できるよう安全ガードと手すりを設けること　設定通りに計量・水切・充填・注水可能なこと　加水温調タンク(電気ヒータ)付			
7	連続式IH炊飯機	7805	1065	980	1	能力・容量	炊飯能力（水炊き）：40釜/時（7kg/釜）　消費電力110kw	ARI-40特	RCE-12特	EHCRC2-40L特
						主　材　質	架台：SS400　化粧：SUS430			
						特記仕様	コンベア式構造（煮る→蒸す→焼く工程）のシンプル設計であること			
8	立体コンベヤ	5500	1275	2430	1	能力・容量	有効釜数　18釜以上　電気消費量:0.65kw以内	AEC-特	型式無し	ARM2-AL40特
						特記仕様	J7連続IH炊飯機と連動運転できること			
9	ストッパー装置付ローラーコンベヤ	2212.5	575	660～620	1	能力・容量	外寸2212.5×575×660～620mm　ｺﾝﾍﾞﾔ巾500mm程度　ローラー径：φ38mm程度	CBF-5ST特	型式無し	MC-20B特
						主　材　質	脚：SUS304 ローラー：SUS304			
10	炊飯釜	600	495	210	45	能力・容量	外形寸法600×495×210	IH式連続炊飯機用	RCP-7MS特	RP2-7特
						主　材　質	2層クラッド鋼　炊飯釜内側テフロン加工			
11	自動反転ほぐし機	2225	1260	1755	1	能力・容量	ほぐし能力：50釜/時	ADU-56I特	RMR-60W特	TBM2-13CL特
						主　材　質	本体SUS304			
						特記仕様	送りベルトは80℃以上耐熱性があり、工具無しで着脱可能であること　ホッパー部：テフロン加工付			
							安全保護サク付、非常停止スイッチ付、踏み台付（攪拌用ホッパーが掃除可能な高さ）			
12	ライスチェッカー	2400	475	1150	1	能力・容量	電光式デジタル表示秤付き	ALM-3特	SRC-15KBM特	HC-204ST特
13	配缶台	1200	750	650	2	板金共通仕様書の通り（深型）　ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付				
14	移動式パンラック	1500	600	1500	1	板金共通仕様書の通り　ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付				
15	3槽シンク	2700	750	850	1	板金共通仕様書の通り　バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付				
16	移動式ローラーコンベヤ	1950	575	620	1	能力・容量	外寸1950×575×800mm　ｺﾝﾍﾞﾔ巾500mm程度　ローラー径：φ38mm程度			
						主　材　質	脚：SUS304　ドレンパン：SUS430　ローラー：SUS304			
						特記仕様	移動式　ドレンパン付			
17	1槽シンク	1500	750	850	1	板金共通仕様書の通り　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付				
18	バッチ式炊飯釜洗浄機	1200	1000	1450	1	能力・容量	60釜/時(釜のみ蓋は含まず)	RBB-60特	RBB-60特	RBB-60特
						主　材　質	本体・洗浄タンク・扉:SUS430 洗浄ノズル・すすぎノズル:SUS304			
19	移動式ローラーコンベヤ	3000	575	850～820	1	能力・容量	外寸3000×575×850～820mm　ｺﾝﾍﾞﾔ巾500mm程度　ローラー径：φ38mm程度			
						主　材　質	脚：SUS304　ドレンパン：SUS430　ローラー：SUS304			
						特記仕様	移動式　ドレンパン付			
20	移動式ローラーコンベヤ	2000	575	820～800	1	能力・容量	外寸1200×575×800mm　ｺﾝﾍﾞﾔ巾500mm程度　ローラー径：φ38mm程度			
						主　材　質	脚：SUS304　ドレンパン：SUS430　ローラー：SUS304			
						特記仕様	移動式ストッパー付　ドレンパン付			
21	炊飯釜用カート	1140	780	1688	4	板金共通仕様書の通り　自在キャスター対角ストッパー付		TSWC-20特	DRM-127	CAT-20特

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様		参考型式		
		間口	奥行	高さ				株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
K	コンテナプール									
1	電気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	53	能力・容量	消毒装置1台につきｺﾝﾃﾅ1台消毒　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.75kW　ヒーターユニット:12kw	ECS-105	ISCV-1J-E	CMH-6-eT
						主　材　質	本体・吊架台化粧:SUS430　本体骨組:SS400（錆止め塗装）　接続用ﾀﾞｸﾄ:樹脂			
						付帯工事	鉄骨建て方終了後、天井張りまでに本体架台を取付し、溶接によって鉄骨と固定すること（鉄骨及び天井との仕舞いは別途工事）			
						付　属　品	消毒装置をｺﾝﾄﾛｰﾙする操作用ﾘﾓｺﾝを2ｹ			
						特記仕様	天井から消毒装置を吊下げ、ﾀﾞｸﾄの昇降（ﾘﾓｺﾝ）によってｺﾝﾃﾅと接続すること			
							高さ1550㎜のｺﾝﾃﾅを接続し、90分以内で食器・ﾄﾚｰを消毒運転可能であること			
							自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　製品重量は架台も含めて150kg程度であること　熱風強制循環方式			
							排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰと外気取入口は天井下の室内にあり、ﾌｨﾙﾀｰを通したﾌﾚｯｼｭｴｱｰを取り入れる構造とすること			
2	消毒用コンテナ	1450	890	1550	53	※サイズ及び棚ピッチについては納入業者と打合せ後決定				
						主　材　質	本体:SUS430　キャスターナイロン車4輪自在対角ストッパー付			
						特記仕様	2重断熱構造であること　天吊消毒装置用ダクト接続口を設けること　コンテナ洗浄機対応搬送装置付			
3	冷凍庫（蓄冷材用）	1200	800	1950	2	能力・容量	庫内寸法:1100×650×1470㎜　定格内容積:1083ﾘｯﾄﾙ　冷却性能－20℃以下	ARD-124FMD	ARD-124FMD	ARD-124FMD
						主　材　質	正面・側面・内装・扉:ステンレス鋼板　天・背面・底面:亜鉛鉄板			
						付　属　品	棚網8枚、排水配管キット1式			
4	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	1450	2195	4	能力・容量	庫内寸法:910×1270×1750㎜程度　X2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:3.0kW　ヒーターユニット:24kw	TEW-64	ISCT-S2C特-E	CMCK-60B-e特
						主　材　質	本体化粧・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ　本体骨組:SS400　底板:SUS304			
						特記仕様	片面式（観音扉4枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　床落とし無しで施工できること			
							830X1170X1691mmのカートが2台スムーズに収納できること			
5	トラックインタイプ電気式消毒保管機	1180	1450	2195	3	能力・容量	庫内寸法:910×1270×1750㎜程度　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:1.5kW　ヒーターユニット:12kw	TEW-34	ISCT-S1C特-E	CMC-30B-e特
						主　材　質	本体化粧・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ　本体骨組:SS400　底板:SUS304			
						特記仕様	両面式（観音扉4枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　床落とし無しで施工できること			
							830X1170X1691mmのカートがスムーズに収納できること			
6	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	1450	2195	2	能力・容量	庫内寸法:910×1270×1750㎜程度　X2室　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:3.0kW　ヒーターユニット:12kw	TEW-64	ISCT-S2C特-E	CMC-60B-e特
						主　材　質	本体化粧・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ　本体骨組:SS400　底板:SUS304			
						特記仕様	両面式（観音扉8枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　床落とし無しで施工できること			
							830X1170X1691mmのカートが2台スムーズに収納できること			
7	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	2820	2195	2	能力・容量	庫内寸法:1820×2640×1750㎜程度　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:3.0kW　ヒーターユニット:48kw	TEW-64W	ISCT-W2C特-E	CMC-120B-e特
						主　材　質	本体化粧・扉:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ　本体骨組:SS400　底板:SUS304			
						特記仕様	両面式（観音扉8枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　床落とし無しで施工できること			
							830X1170X1691mmのカートが4台スムーズに収納できること			
8	電気式食缶消毒保管機	1290	950	1860	1	能力・容量	庫内寸法:1160×870×1330㎜　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:1.5kw　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ:8.0kw	EW-1504N特	ISC-W30JW-E	MCW-30-e
						主　材　質	本体・扉・棚:SUS430　断熱材:ｸﾞﾗｽｳｰﾙ			
						付　属　品	34mmピッチ自在棚3枚			
						特記仕様	両面式　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付			
9	食缶用カート	1170	830	1691	17	能力・容量	4輪自在フェノール樹脂キャスター付　コーナーバンパー付			
10	食器用カート	1170	830	1691	6	能力・容量	4輪自在フェノール樹脂キャスター付　コーナーバンパー付			
L	洗浄室									
1	移動式パンラック	1500	600	1500	4	板金共通仕様書の通り	ウレタンキャスター対角ストッパー付　ハンドルコックドレン付			
2	移動台	1500	750	650	4	板金共通仕様書の通り（深型）	ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
3	移動台	900	900	850	1	板金共通仕様書の通り（深型）	ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
4	食器洗浄機	12600	1930	2400	1	能力・容量	4000食　食器、トレイを約2時間で洗浄可能なこと。電気容量208.1kw	WFB-130W特	DWR8-85PT-MS特	NAW-PATA-LE84特
						主　材　質	架台:SUS304　本体・ﾀﾝｸ・舟・化粧板・洗浄室:SUS430　ステンレスポンプ			
						特記仕様	食器を前洗い無しでカゴごと洗浄できるシステムであること。食器カゴは隙間無く食器を積み重ねたままセットできる構造であること。			
							トレイ、スプーン、杓子、しゃもじなども前洗い無しで洗浄できること　掃除、保守管理が容易にできるようなカバーと洗浄ノズルとすること			
							洗浄機用食器カゴ（別途）は開閉作業等が不要なオープン構造で取扱い及び洗浄後の確認が容易な構造とすること			
							各タンクに自動温度調整機能、自動給水停止装置付であること　コンベヤ材質は水圧に強い材質とし、コンベヤ過負荷安全装置付であること			
							ダクト直結式によるフードレス方式　作業面高さ1000mm　コンベヤ幅1050mmとしレーンに拘らず洗浄できること　2重断熱構造とすること			
5	受台	1200	600	900	1	板金共通仕様書の通り	ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-194)付			
6	移動台	1200	750	650	5	板金共通仕様書の通り(深型)	ウレタンキャスター対角ストッパー付　排水部段落しパンチングカバー付　排水ボールバルブ付			
7	コンテナ搬送コンベヤ	17500	2960	650	1	能力・容量	コンテナー30台/時　マットスイッチ付	WCC-56特	No8に含む	No8に含む
						主　材　質	架台・ｺﾝﾍﾞﾔﾁｪｰﾝ:SUS430　縞鋼板:SUS304			
						付帯工事	機器本体と建物側の外周隙間埋め縞鋼板貼り（SUS304　t4.5㎜以上）（別途工事）　ｺﾝﾃﾅ洗浄機との信号線配線			
						特記仕様	ｺﾝﾃﾅ搬送用ﾌｯｸを装備し、ｺﾝﾃﾅを洗浄機入口から洗浄機出口まで連続で搬送すること			
8	連続式コンテナ洗浄機	12100	2110	3340	1	能力・容量	1台当りの処理時間:2分程度　電気容量161.1kw　使用蒸気量230kg/時	WAC-91V特	COW-J-S特	NAW-CW-SAT特
						主　材　質	架台・ﾀﾝｸ・舟・化粧板・洗浄室:SUS430			
						付帯工事	ｺﾝﾃﾅ搬送ｺﾝﾍﾞﾔとの信号線配線			
						特記仕様	コンテナ外部に取り付けた棒を搬送フックにセットし洗浄機内へ搬送する搬送フックコンベヤ方式とする			
							3槽式　洗浄ﾉｽﾞﾙにはﾉｽﾞﾙﾁｯﾌﾟを取り付けること　ｷｬｽﾀｰｶﾞｲﾄﾞﾚｰﾙ付で洗浄機内部においてｺﾝﾃﾅを傾斜させながら洗浄できる構造とすること			
							洗浄ﾎﾟﾝﾌﾟ:3馬力ポンプ×3台　ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞｺﾝﾄﾛｰﾙ可変式　ｺﾝﾍﾞﾔ過負荷安全装置付　洗浄機内部湯気排風ﾌｧﾝ付			
							除湿装置なし（入口側及び出口側に排気ﾀﾞｸﾄを設備すること）（接続は別途工事）搬送ｺﾝﾍﾞﾔ・ｺﾝﾃﾅ洗浄機は互いに連動し、運転制御がｺﾝﾄﾛｰﾙ可能であること			
							洗浄室とｺﾝﾃﾅﾌﾟｰﾙの間仕切り壁が作業・ﾒﾝﾃﾅﾝｽに支障を及ぼさない構造とすること			
							熱源は蒸気・電気を併用仕様とする			
9	3槽シンク	2400	750	850	1	板金共通仕様書の通り	バックガード付　ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195)付			
10	粉砕流し台	1500	750	650	1	能力・容量	粉砕機1.5kw　ポンプ1.5kw	HLA-LD1503特	SSDSPF-1500-156T	SSDSPF-1500-156T

	品名	寸法			数	機　　器　　仕　　様	参考型式		
		間口	奥行	高さ			株式会社AIHO	日本調理機株式会社	株式会社中西製作所
						主　材　質 天板・外装：SUS304			
						付帯工事 粉砕流し台と厨芥脱水機（洗浄室）をつなぐスラリー配管及び信号線配線（別途工事）			
						特記仕様 L18の厨芥脱水機と連携し制御可能なこと			
11	1槽シンク	1500	750	850	1	板金共通仕様書の通り ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195）付			
12	移動台	1500	600	650	3	板金共通仕様書の通り（深型） ウレタンキャスター対角ストッパー付 排水部段落しパンチングカバー付 排水ボールバルブ付			
13	システム食缶洗浄機	8830	1695	2335	1	能力・容量 4000食 食缶を約2時間で洗浄可能なこと。 電気容量138.8kw 5槽式	WSC-55W特	CWXJ4-8NF-MS特	NAW-8UW-LT特
						主　材　質 本体・架台・ﾀﾝｸ・舟・化粧板・洗浄室：SUS430 洗浄ノズル：SUS304 ｺﾝﾍﾞﾔ：樹脂製（上ｺﾝﾍﾞﾔなし）			
						特記仕様 5槽式 洗浄ﾎﾟﾝﾌﾟ：5馬力ポンプ×5台 ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞｺﾝﾄﾛｰﾙ可変式 ｺﾝﾍﾞﾔ過負荷安全装置付			
						除湿装置なし（入口側及び出口側において漏水に考慮した排気ﾀﾞｸﾄを設備すること）			
						食缶本体洗浄ﾚｰﾝ＋天ぷら缶・蓋洗浄ﾚｰﾝの2ﾚｰﾝ方式としそれぞれ別に駆動すること			
						各槽において上下左右の洗浄ﾉｽﾞﾙ（によってｼｬﾜｰﾘﾝｸﾞすること 出口側にて除滴装置付			
						投入口高さ975mm コンベヤ幅440mm+325mm			
14	受台	1350	900	920	1	板金共通仕様書の通り ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-194）付			
15	ソイルドテーブル	1800	700	820	1	板金共通仕様書の通り バックガード付 ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195）付			
16	ドアタイプ自動食器洗浄機	600	605	1385	1	能力・容量 60ラック/h （500㎜角形ラック） 電気容量11.0kw	SD114EA6	SD113EA6	SD114EA6
						特記仕様 ブースター一体型			
17	クリーンテーブル	1000	700	820	1	板金共通仕様書の通り バックガード付 ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-301NR）付			
18	厨芥脱水機	1362	650	1730	1	能力・容量 粉砕機2台対応 処理能力700kg/時	HLA-W402	YS-1600RT	YS-1600RT
						主　材　質 本体SUS304			
						付帯工事 厨芥脱水機と粉砕流し台（2台）とをつなぐスラリー配管及び信号線配線（別途工事）			
						特記仕様 A12・L10の粉砕流し台と連携しスムーズに作動すること			
M	前室								
1	シューズ殺菌庫	900	600	1740	4	能力・容量 短靴：21足・長靴：12足	SKB-90H	NBM-3	NSL-10S
						主　材　質 本体・扉・取手：SUS430 ｱｼﾞｬｽﾄ脚・取手：SUS304			
						特記仕様 殺菌灯15W×2本＋オゾン灯15WX1本＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ） のぞき窓付			
2	衣類殺菌庫	900	600	1740	8	能力・容量 衣類：12着	CKB-90H	NBO-3	NSL-10C
						主　材　質 本体・扉・取手：SUS430 ｱｼﾞｬｽﾄ脚・取手：SUS304			
						特記仕様 殺菌灯15W×1本＋オゾン灯15WX1本＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ） のぞき窓付			
3	エアーシャワー	1750	1200	2100	2	能力・容量 消費電力 3φ200v 1.5kw 1φ100v0.5kw	GS-A18特	GS-A18特	GS-A18特
						主　材　質 床：SUS304 扉：出入口共アルミ製扉・上部ガラス			
4	2槽シンク	1500	600	850	2	板金共通仕様書の通り バックガード付 ゴミ収納器付防臭排水トラップ（TO-195）付			
5	オートサニテーション	750	500	850	1	能力・容量 自動水栓（混合水栓）1個 自動石鹸液供給装置1個 自動消毒液供給装置1個 ハンドブラシボックス2個 ペーパータオルホルダー1個付き	HWS-75D	HWS-75D	型式無し
						主　材　質 架台・扉SUS430 槽SUS304			
						特記仕様 1人用 槽深さ240mm			
6	オートサニテーション	1450	500	850	5	能力・容量 自動水栓（混合水栓）2個 自動石鹸液供給装置2個 自動消毒液供給装置2個 ハンドブラシボックス4個 ペーパータオルホルダー2個付き	HWS-145D	HWS-145D	型式無し
						主　材　質 架台・扉SUS430 槽SUS304			
						特記仕様 2人用 槽深さ240mm			
7	オートサニテーション	2100	500	850	1	能力・容量 自動水栓（混合水栓）3個 自動石鹸液供給装置3個 自動消毒液供給装置3個 ハンドブラシボックス6個 ペーパータオルホルダー3個付き	HWS-215D	HWS-215D	型式無し
						主　材　質 架台・扉SUS430 槽SUS304			
						特記仕様 3人用 槽深さ240mm			